

Golden Menadž bombice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **50 g** maslaca
- **100 g** mlevene plazme
- **100 g** kokosa

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **3 supene kašike** ulja

I još:

- **malojestivog** praha
- **malosrebrnih** perli

Priprema

Pavlatku zagrejte do ključanja. Ne sme zavreti. Skinuti sa vatre i dodati belu cokoladu i maslac te mešati dok se ne otopi i postane jednolicna smesa. Dodati mleveni keks i kokos, dobro promešati i ostaviti u frižider da se stvrdne. Praviti kuglice. Crnu cokoladu i ulje stavite da se otope na pari, povremeno mešajući. Preliti kuglice, posuti jestivim prahom i svaku ukrasiti perlicom.

Savet